42e Année. — N° 5. 1er Février 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Colorations spéciales des bois de taille : — La vigne pousse ; — La récolte des vins en Alsace-Lorraine ; — Loi sur la viticulture.

A. Blanc..... L'électrification des campagnes et le Congrès de Lyon.

H. Cottler..... Une visite au domaine des Cheminières.

Joseph Imbert..... Marché des Alcools.

Informations et communications des sociétés agricoles. — L'Exposition de Pézenas. — Ecole d'Agriculture d'Ecully (Rhône).

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Colorations spéciales des bois de taille

Il semble que, cette année, la diversité de coloration des sarments des sortes de vigne ou d'une même vigne ont retenu l'attention plus que d'ordinaire. On nous signale d'un peu partout la transformation de la couleur normale gris jaune ou rousse en un gris sale qu'on pourrait attribuer à un dépôt de suie.

D'autre part, c'est le blanchiement de l'écorce qui étonne les viticulteurs. On nous écrit en effet :

« J'ai l'honneur de vous annoncer l'envoi d'un petit paquet contenant quelques sarments sur lesquels il existe quelques taches blanchâtres. Je désirerais en connaître la cause et ce qu'il conviendrait de faire en cas de gravité .» M. (Agde)

Voici ce qu'il en est :

La couleur *normale* des sarments *aoûtés*, à l'automne, varie suivant les espèces de vignes et, dans une même espèce, avec les cépages : gris-jaune chez V. Cordifolia ; grise, V. Berlandieri ; Cinerea, Arizonica, Solonis, Riparia pubescent ; gris-brun, V. Californica ; brune, V. Rubra, Monticola ; rousse, V. Riparia glabre, Rupestris.

Les hybrides de ces espèces ont des couleurs intermédiaires.

Chez le V. Vinifera, des nuances, moins marquées sans doute, existent aussi entre les diverses variétés : Le Grenache, la Folle Blanche, les Muscat, le Colombard, etc., sont gris-jaune ; les Pinot gris-terne : les Gamay gris nuancé de rouge ; Carignan est presque violet ; l'Aramon, roux. Et cette diversité de coloration des écorces aoûtées permet, dans une région ou les cépages cultivés sont en petit nombre, de les distinguer les uns des autres. Peut-on l'utiliser pour déterminer toutes les variétés d'un pays? Il semble difficile de demander à des tissus morts, devant nécessairement se transformer au cours des saisons, de fournir des caractères constants. Toutefois, la couleur des écorces aoûtées est due au *contenu* de leurs cellules superficielles, épidermiques et sous-épidermiques, les membranes restant toujours incolores. Ce contenu varie, suivant les cépages ; et les réactions, qu'il peut subir spontanément avec le temps ne doivent pas être identiques. Il est jaune très pâle dans les écorces de V. Cordifolia, Folle Blanche et toutes variétés dont les sarments ont une teinte claire ; presque incolore dans les sarments à teinte grise ; jaune-brun dans les sarments rougeâtres ou violets, etc. ; et ces différences persistent quelque temps au cours de l'hiver et même dureraient plus longtemps, en s'exagérant ou en s'atténuant, si aucun agent nouveau n'intervenait pour les modifier. En prenant des précautions, on pourrait peut-être donner une représentation coloriée exacte de la couleur des sarments quand ils viennent d'achever leur aoûtement ; et ainsi il serait alors légitime de demander à des tisssus morts de caractériser les vivants qui les ont produits. Avis aux ampélographes.

En dehors de ces modifications, qui se produisent toujours dans le même sens, d'autres surviennent qui sont dues aux conditions climatériques de l'automne et de l'hiver. En hiver froid et sec, il n'y a certainement pas de changement appréciable, l'écorce conserve sa couleur d'automne.

Mais en hiver doux et pluvieux, il n'en est plus de même. Les sarments prennent alors des couleurs variées, soit que leur contenu subisse des réactions spéciales, soit qu'interviennent des organismes divers. Ces organismes sont ou des bactéries qui se développent aux dépens du contenu cellulaire ou des membranes elles-mêmes, ou, le plus souvent, des saprophytes ou demi parasites divers, variant suivant les régions, la saison et toutes conditions extérieures.

Les plus fréquents cette année sont, d'une part, un ou plusieurs Pleospora et divers Phoma.

Les *Pleospora* forment sur l'épiderme et dans les couches les plus superficielles de l'écorce un réseau de filaments mycéliens jaune-brun, ou brun, cloisonnés, de calibre irrégulier, souvent très nombreux, isolés ou se groupant autour de petites ponctuations d'un noir terne, qui sont des pycnides ; ou bien forment au dehors, des touffes de conidiophores brun foncé mélangées de spores pluri-cellulaires également brunes. L'ensemble donne aux sarments un aspect gris terne très fréquent cet hiver. Toutes les vignes de plaine ont des sarments grisâtres, celles des coteaux ont encore des sarments roux ou jaunes.

La teinte grisâtre est également plus marquée sur les sarments rampants ou étalés que sur les sarments dressés et, par suite, sur les vignes basses plus que sur les vignes palissées. — Puis l'épiderme et les premières assises corticales se dissocient, s'effritent et disparaissent mettant à nu nettement les paquets de fibres du liber. Le sarment semble avoir été roussi ; son écorce est devenue fibreuse.

D'autres fois et particulièrement certaines années : 1921-22, 1924-25, l'écorce, comme dans le cas de notre correspondant, blanchit sur une étendue souvent très grande. Elle devient d'un blanc parfois très pur sur plusieurs mérithalles consécutifs ou séparés, occupant un point quelconque, assez souvent la base des sarments. Le mérithalle ne présente pas toujours ces caractères sur tout son pourtour. Quand il est horizontal ou recourbé, c'est la partie supérieure, tournée vers le ciel, qui blanchit, la partie inférieure restant plus longtemps avec sa couleur normale.

Pour qu'un sarment blanchisse, son écorce doit se vider de son contenu, ce qui arrive tout à fait à l'arrière saison quand la lignification est arrêtée. Alors les matières enfermées dans les cellules des régions du sommet encore herbacées, émigrent vers les régions dont l'aoûtement est sinon terminé, du moins en voie d'achèvement ; les cellules vidées se remplissent d'air et restent incolores.

Telle est la raison de la coloration blanc-mat, pendant l'hiver, des extrémités des sarments dont l'état herbacé a persisté trop longtemps.

Mais la vacuité des cellules peut se réaliser également si des

saprophytes viennent se développer à leurs dépens. C'est ce que font plusieurs champignons autres que ceux cités plus haut, et qui très souvent produisent à la surface des écorces blanchies de nombreux petits points d'un noir brillant. Le plus fréquent cette année est le Phoma flaccida (Viala et Ravaz) ; une note spéciale lui sera consacrée dans le journal.

Quoi qu'il en soit, sauf une exception sur laquelle nous reviendrons, ces modifications dans la couleur des écorces n'ont pas grande importance ; elles indiquent surtout ou un aoûtement tardif et insuffisant. ou encore un hiver doux et pluvieux et par suite favorable au développement de moisissures, qui ne peuvent guère être qu'inoffensives.

Mais on nous signale aussi de la Gironde et d'ailleurs des excoriations à la base des sarments qui rappellent celles de l'anthracnose.

« Je vous envoie par le même courrier, quelques tiges de vigne que je vous serais très obligé de bien vouloir examiner. Certains y veulent voir de l'anthracnose. Je suis certain que dans la majorité des cas il ne s'agit que de brûlures superficielles provoquées par le premier traitement cuprique. Néanmoins, parmi ces tiges, il en est une qui paraît être atteinte par l'anthracnose.

On trouve cette année-ci en particulier, des aster qui, à la taille, se détachent facilement de la souche. La cause de cet accident ne serait-elle pas expliquée par la poussée rapide qu'à dû subir la vigne au début de la végétation ? Je le croirais d'autant mieux que beaucoup de ces aster ont leurs tissus très verts ».

L. (Médoc, Gironde.)

Des sarments altérés de la même manière nous ont été envoyés en 1923 des même régions. Une note spéciale leur est consacrée.

La vigne pousse

On nous écrit :

« Abonné au *Progrès Agricole* depuis de longues années, voudriez-vous me dire si vous avez eu, ou si un propriétaire du Gard ou de l'Hérault a eu vu en janvier un bourgeon avec feuille.

Il s'agit ici d'une souche en pleine terre et simplement à l'abri d'un tas de fumier de Gadoue. C'est mon domestique Valette qui l'a découverte. Vous pouvez la photographier, j'en serez heureux ».

P. C. (Gard).

Le courson envoyé portait une jeune pousse bien verte de 4 centimètres de long et d'autres yeux déjà longs d'un centimètre.

Le tas de gadoue n'est pas seulement un abri ; c'est aussi une couche en fermentation qui chauffe.

Mais d'ailleurs, on nous signale aussi que les yeux se gonflent et s'allongent.

La récolte des vins en Alsace-Lorraine

Nous avons publié dans notre dernier numéro, page 54, les chiffres de cette récolte établis par le Ministère des Finances, soit 636.333 hectolitres produits par 15.326 hectares.

L'*Office de statistique* de l'Alsace-Lorraine donne des chiffres différents :

	Hectares en rapport	Production en hectol.
Bas-Rhin	8.590	300.480
Haut-Rhin	10.942	392.140
Moselle	2 800	114.480
Totaux	22.332	807.100

Ce sont vraisemblablement ces derniers chiffres qui sont les vrais ; ils comprennent les surfaces et les récoltes *non déclarées*.

Loi sur la viticulture

Sur la proposition de M. Porchet, chef du département de l'Agriculture, le Grand Conseil du canton de Vaud (Suisse) a adopté une loi réglant diverses questions intéressant la viticulture, notamment l'introduction des P. D., la limitation de la culture de la vigne dans certaines conditions, toutes questions d'un intérêt évident en ce moment. Nous donnons ci-après les parties de l'exposé des motifs et les articles de la loi les plus intéressants pour nos lecteurs.

1° L'Etat conserve la surveillance de la reconstitution et le monopole d'importation des bois américains servant de porte-greffes.

« Est interdite la plantation des P. D. blancs dans le vignoble vaudois, car aucun des hybrides connus jusqu'ici n'a pu, sous notre climat, produire des raisins permettant d'obtenir un vin ayant la qualité des vins blancs vaudois, dont le caractère assure la réputation, donc la valeur marchande. En laissant pénétrer dans notre vignoble des hybrides blancs, nous aurions bientôt des vins provenants de mélanges du cépage actuel, le Chasselas,

avec ces raisins de qualité inférieure. Le caractère de nos vins se perdrait rapidement ; ceux-ci devenant des vins de types quelconques, très variables, perdraient certainement de leur valeur marchande. Il en résulterait par conséquent un préjudice considérable pour la viticulture vaudoise. C'est donc pour sauvegarder les intérêts généraux de celle-ci que le projet de loi interdit la plantation des P. D. blancs.

Nous faisons cependant exception pour les vignes destinées à produire du raisin de table ».

Le canton de Vaud n'a, évidemment, pas intérêt à chercher à produire des vins fins rouges pour concurrencer les vins étrangers de marque. Mais il peut, sans doute, trouver avantage à produire des vins rouges de table à prix de revient aussi bas que possible, pour permettre la lutte de prix contre les rouges étrangers soit dans la consommation familiale, soit dans la consommation publique et les débits à l'emporter...

La loi autorise l'introduction des meilleurs P. D. *rouges* dans le vignoble vaudois, puisque ceux-ci ne peuvent pas porter préjudice à la réputation du vignoble comme producteur de vins blancs.....

La loi encourage surtout la reconstitution des vignes en terrasses, produisant des vins de qualité supérieure.

Voici quelques articles de cette loi :

Article premier. — L'autorité cantonale collabore à la protection et à l'encouragement de la viticulture, conformément aux dispositions de la présente loi et aux prescriptions fédérales sur la matière.

Art. 2. — L'Etat ne subsidie que la reconstitution ou replantation du vignoble en plants résistant au phylloxéra et greffés.

L'autorité cantonale désigne les porte-greffes dont l'emploi est seul autorisé.

Art. 3. — Dans les vignes dont la reconstitution est subsidiée, sont seuls autorisés comme greffons, sous réserve des dispositions de l'art. 5, litt. *a*) :

a) les cépages européens blancs, rosés ou rouges de qualité, employés jusqu'ici dans le vignoble pour produire des raisins de vinification. L'autorité cantonale en arrête la liste ; elle pourra admettre à l'avenir les cépages dont l'introduction pourrait être avantageuse pour la viticulture vaudoise ;

b) les hybrides producteurs-directs (P.-D.) rouges désignés par l'autorité cantonale.

Art. 4. — Dans les vignes subsidiées ou non et sous réserve des dispositions de l'article 5, est interdit l'emploi, comme plants ou greffons, de producteurs-directs blancs ou rosés, ainsi que de producteurs-directs rouges non autorisés par l'art. 3 (lettre b).

Art. 5. — Les cépages désignés à l'art. 4 peuvent cependant être employés :

a) pour la reconstitution, subsidiée ou non, de vignes destinées à produire du raisin de table ; une autorisation préalable doit être demandée au Département de l'Agriculture ;

b) pour la plantation en serres, treilles, jardins et collections, à l'exception des treilles situées dans les vignes ;

c) dans les stations d'expérimentation.

ART. 6. — Les raisins obtenus dans les plantations prévues à l'art. 5 ne doivent pas servir à préparer des vins destinés à la vente ; les sarments ne peuvent être donnés ou vendus qu'en vue de l'un des emplois déterminés par le même article.

ART. 13. — Les subsides de reconstitution ne sont accordés qu'aux terrains cadastrés en vigne. Ceux qui étaient autrefois cadastrés en vigne pourront être subsidiés si les propriétaires se sont acquittés des primes d'assurance arriérées et de leurs intérêts, c'est-à-dire non payés pendant les années où les terrains n'étaient plus cadastrés comme vigne.

En cas de remaniement parcellaire, cette obligation incombe, jusqu'à la prise de possession, au propriétaire qui cède la parcelle décadastrée comme vigne.

Ainsi la loi vaudoise a pour objet de favoriser la reconstitution du vignoble qui produit les vins les meilleurs : les vignes sur terrasses d'abord, et qui, pour cette raison, sont les plus subventionnées ; de proscrire de la culture les producteurs directs blancs, dont l'utilisation pourrait être préjudiciable à la réputation des vins blancs suisses ; de limiter l'extension de la culture de la vigne aux anciennes terres cadastrées vignes autrefois, en ne subventionnant pas les plantations qui pourraient être faites en dehors des terres à vignes, c'est-à-dire dans les sols à grosse production.

On tolère les P. D. rouges parce qu'ils ne peuvent nuire à la réputation des vins rouges, qui n'existent pour ainsi dire pas.

L'œuvre de M. Porchet a ainsi pour but de maintenir aux vins suisses leurs qualités et leur réputation. Quelque chose d'analogue en France et Algérie ne serait peut-être pas sans utilité !

L. RAVAZ.

L'ÉLECTRIFICATION DES CAMPAGNES [1]

ET LE CONGRÈS DE LYON

Pour réaliser un réseau rural de distribution d'énergie électrique, il faudra trouver des capitaux importants car les dépenses de premier établissement sont très élevées en raison de la dissémination des populations à desservir ; aussi l'Etat a décidé d'intervenir financièrement pour venir en aide aux collectivités d'électrification rurale. On a donc précisé devant le Congrès la nature et l'ampleur de cette intervention financière :

L'Etat peut accorder, aux collectivités qui en font la demande au Ministre de l'Agriculture, le concours gratuit du service du Génie Rural qui établit l'avant-projet du réseau ; en outre, il alloue aux départements, aux communes et aux syndicats de commnes une subvention à fonds perdus, dite subvention principale, dont le taux, déterminé d'après les prix de revient des ouvrages par habitant desservi, est au maximum de 30 o/o du montant des dépenses (arrêté du Ministre de l'Agriculture, en date du 5 janvier 1924) ; enfin, il peut consentir aux collectivités un prêt à long terme et à taux réduit (au maximum, 3 o/o), remboursable en 30 ou 40 ans, et dont le montant est au plus égal aux capitaux réunis par les intéressés ; il laisse, en outre, à la collectiviié intéressée la possibilité de choisir entre ce prêt et une subvention à fonds perdus, dite subvention complémentaire, égale à la valeur actuelle de la bonification d'annuité correspondant au montant du prêt auquel elle aurait eu droit. En tenant compte des taux actuellement pratiqués par la Caisse des Dépôts et Consignations, cette subvention complémentaire est égale à 34,60 o/o du montant possible d'un prêt remboursable en 30 ans autrement dit, l'Etat prête 100 fr. à 3 o/o, remboursables en 30 ans, ou donne 34 fr. 60 à fonds perdus, au choix de la collectivité. Par conséquent, un département, une commune, ou un syndicat de communes peut recevoir une subvention principale à fonds perdus et un prêt à taux réduit, ou deux subventions à fonds perdus qui s'ajoutent, l'une dite principale, et l'autre complémentaire.

Les coopératives agricoles, ou, plutôt, les sociétés d'intérêt collectif agricoles, qui sont régies par les lois des 5 août 1920 et 12 juillet 1923, peuvent obtenir des prêts à longs termes, mais les subventions à fonds perdus ne peuvent leur être allouées qu'à titre exceptionnel.

Notons que les associations syndicales qui, dans certains cas particuliers, peuvent grouper quelques propriétaires désireux d'électrifier leurs domaines, peuvent également obtenir des subventions à fonds perdus, mais dont le taux n'est pas fixé par le barème annexé à l'arrêté ministériel du 5 janvier 1924.

Il a été proposé au Congrès d'étendre à toutes les collectivités agricoles le bénéfice des subventions à fonds perdus, dans les conditions fixées pour les départements, les communes et les syndicats de communes. Cette différence de traitement provient de différences essentielles dans la nature et le but de ces collectivités, aussi nous en reparlerons un peu plus loin au sujet de l'exploitation du réseau.

---

(1) Voir page 87.

* * *

Le réseau construit doit être exploité et, comme l'exploitation est plus délicate oencre que la construction, de nombreux rapports ont été présentés sur cette question.

Et tout d'abord, que fera la collectivité ? Concèdera-t-elle le réseau pour l'exploitation à un distributeur, ou l'exploitera-t-elle elle-même en régie ? La première de ces deux manières de faire semble, à priori, la plus simple et la plus sage ; quand on veut un vêtement, on s'adresse au tailleur, quand on veut de l'énergie électrique, on s'adresse au distributeur de cette énergie. La seconde est plus audacieuse ; dans ce cas, la collectivité agricole devient quelquefois productrice et toujours distributrice d'énergie électrique. Son rôle est extrêmement délicat, car il s'agit ici de produire et de vendre une marchandise capricieuse. Tous les petits pains, chez le boulanger, valent le même prix ; les kilowatts-heures produits par une usine électrique et distribués dans un réseau n'ont pas tous la même valeur. Leur prix varie, en effet, avec le nombre d'heures d'utilisation du récepteur qui les consomme, avec la nature de ce récepteur (lampe ou moteur), avec le facteur de puissance du réseau d'utilisation et avec l'heure d'utilisation (le kilowatt-heure à 2 heures du matin a bien moins de valeur qu'à 20 heures, pendant la période de demande maxima, c'est-à-dire pendant la pointe). Ces difficultés et bien d'autres encore qu'il serait trop long d'énumérer montrent que, pour exploiter un réseau rural, une compétence est nécessaire, que l'on trouvera plutôt chez l'industriel distributeur que chez la collectivité agricole. En outre, et surtout pour un réseau de faible étendue, les frais d'exploitation seront évidemment plus considérables pour une collectivité qui devra créer un organisme de toute pièce, que pour un distributeur qui augmentera seulement de quelques unités son personnel existant. Le rapporteur aboutit donc à cette conclusion que, dans la majorité des cas, il sera plus prudent, plus sûr et plus économique de donner le réseau rural à exploiter à un concessionnaire.

On a discuté également sur la nature de la collectivité agricole à constituer et la discussion s'est surtout limitée à ces deux formes de groupements, d'ailleurs les plus courants : syndicats de communes et sociétés agricoles d'intérêts collectif.

Un syndicat de communes est un organisme administratif ; c'est tout simplement une plus grande commune ; facile à constituer, il est administré exactement comme l'est une commune et est soumis aux mêmes règlements administratifs ; de plus, ainsi que l'a fait remarquer le rapporteur, il s'adapte parfaitement au caractère de service public que présente une entreprise d'électrification rurale.

La société d'intérêts collectif agricole, qui, comme on l'a dit à Lyon, est une coopérative à capacité étendue, est un groupement de particuliers administré par quelques bonnes volontés. Il est donc, à priori, indispensable que les bonnes volontés ne se lassent pas et puissent se succéder facilement. Ces société sont du même type que les sociétés coopératives agricoles de production, comme nos sociétés coopératives de vinification qui ont donné de si heureux résultats dans le Midi de la France ; celles-ci ont servi de modèles à celles-là, et on peut dire que, par extension, on est passé de la production du beurre, du fromage ou du vin, à la production de l'énergie électrique. Toutefois, il est bon de remarquer, comme l'a fait à

Lyon M. le Directeur général des Eaux et Forêts, que tous les viticulteurs, par exemple, savent faire du vin et qu'il paraît logique que plusieurs d'entre eux se réunissant en groupe, chargent l'un d'eux de vinifier pour tous la vendange mise en commun. Rien de tel quand il s'agit de produire et de distribuer l'énergie électrique. De ces considérations et de plusieurs autres qui ont été exposées au Congrès, tant dans les rapports qu'au cours des discussions de séances, il résulte que, à notre avis et d'une façon générale, la forme la plus favorable à donner aux groupements d'électrification sera le syndicat de communes concédant son réseau, pour l'exploitation, à un distributeur. Mais, bien entendu, il n'y a pas de solution unique à un problème aussi complexe et présentant autant de variables, et cette recommandation générale n'exclut pas la possibilité de solutions particulières différentes dans certains cas particuliers.

* * *

Quel que soit le mode d'exploitation d'un réseau rural, il existe une sérieuse difficulté à résoudre : c'est la recherche du meilleur système de tarification à adopter, qui doit recevoir l'agrément de la clientèle agricole, tout en permettant à l'exploitant de couvrir ses dépenses. La question a été rapportée au Congrès de Lyon et présentée sous le jour suivant :

Du fait qu'il a construit une usine et qu'il a un réseau à exploiter, le distributeur doit faire face à certaines dépenses annuelles, *fixes* et absolument indépendantes de la consommation de l'énergie dans le réseau, par exemple, le service (intérêt et amortissement) du capital engagé, l'entretien des ouvrages, etc... En outre, il a également des frais variables suivant les quantités d'énergie consommées dans le réseau ; ce sont, par exemple, les frais de production, surtout pour les usines thermiques, les salaires du personnel d'exploitation, la fourniture des matières consommables.

Un système de tarification logique consiste donc à répartir à l'avance les dépenses *fixes* entre les différents abonnés au prorata de la puissance installée de chacun d'eux et à couvrir les dépenses *variables* en faisant verser une certaine somme par unité d'énergie consommée. L'abonné a donc à payer une *prime fixe* et une *somme proportionnelle au nombre de kilowatt-heure consommés* C'est le tarif à deux termes ou tarif binôme. Ce tarif a l'avantage d'être automatiquement dégressif avec le nombre d'heures d'utilisation. Supposons, par exemple, que la prime fixe annuelle soit, pour la force motrice, de 90 francs par kilowatt installé et que le prix du kilowatt-heure consommé soit de 0 fr. 40 pour un moteur de 1 kilowatt (1 CV, 4 environ) utilisé pendant 200 heures par an, la somme à payer annuellement se calculera ainsi :

$$90 + (200 \times 0{,}40) = 170 \text{ francs,}$$

soit $\frac{170}{200} = 0$ fr. 85 par kilowatt-heure effectivement consommé. Si le moteur est utilisé pendant 700 heures, l'abonné payera :

$$90 + (700 \times 0{,}40) = 370 \text{ francs,}$$

soit $\frac{370}{700} = 0$ fr. 53 seulement par kilowatt-heure consommé.

L'agriculteur se rendra donc compte aisément que, plus il consommera d'énergie pour une puissance installée donnée, moins l'unité d'énergie électrique lui reviendra cher, et il en arrivera tout naturellement à se convaincre

de cet axiome, qui est la clé des exploitations rurales, que, dans l'intérêt de l'abonné et du distributeur, il est indispensable d'avoir *une puissance installée faible et de l'utiliser pendant le plus grand nombre d'heures possible.*

C'est là une heureuse conséquence de l'application du tarif binôme.

On peut également n'employer un tarif qu'à un seul terme, c'est-à-dire exiger une somme simplement proportionnelle à la quantité d'énergie consommée, mais en exigeant *un minimum de recette garanti* pour couvrir les frais *fixes*. Par exemple, pour la lumière, on fera payer le kilowatt-heure 1 fr. 15 avec minimum de recette garanti correspondant à 250 heures d'utilisation de la puissance du compteur, et on fixe un minimum à la puissance du compteur, soit 2 ampères, de sorte que, si la distribution se fait sous 115 volts, la puissance minima du compteur sera de $115 \times 2 = 230$ watts et chaque abonné devra payer au moins comme s'il faisait une consommation de :

$$230 \times 250 = 57.500 \text{ watt-heures} = 57 \text{ kwh } 5,$$

correspondant au minimum garanti de :

$$57,5 \times 1,15 = 66 \text{ fr. } 12$$

Ce minimum garanti qui surprend souvent les agriculteurs s'explique par la nécessité indiquée ci-dessus de couvrir les dépenses *fixes*. Si un éleveur loue des chevaux à l'année pour effectuer les travaux des champs, il exigera que lui soit *au moins* versé pour chaque cheval le montant de sa nourriture, et ceci même si le nombre de journées effectives de travail a été presque nul. Eh bien, le minimum de garanti demandé par le distributeur a la même raison d'être.

Indépendamment des facteurs ci-dessus, un autre élément intervient dans l'établissement des quittances des abonnés, c'est l'index économique dont voici le rôle : les prix fixés au cahier des charges de la concession sont des prix maxima *de base* ; or, en raison des fluctuations économiques que nous enregistrons, il y a lieu d'ajuster périodiquement les prix de base aux cours du jour de la main-d'œuvre et du charbon ; c'est le résultat que l'on obtient en faisant jouer l'index économique qui majore généralement les prix de base de quelques centimes, il les réduirait de même si la situation économique s'améliorait.

Très souvent, on tient également compte dans la tarification du *facteur de puissance*. C'est là une notion un peu plus compliquée et qu'il est difficile d'expliquer en peu de mots. Le courant distribué est généralement alternatif ; l'intensité et la tension varient à chaque instant, suivant une loi périodique comme une vibration, le nombre de périodes étant de 25 ou 50 par seconde. Si les vibrations de l'intensité et de la tension étaient concordantes, c'est-à-dire si les deux éléments battaient en accord, la puissance serait égale au produit de l'intensité par la tension. Or, la présence d'enroulements sur le réseau (transformateurs, moteurs) fait que les vibrations de l'intensité et de la tension ne sont pas concordantes, les deux éléments ne battent pas en accord : on dit que l'intensité est décalée par rapport à la tension et la puissance est égale au produit de l'intensité par la tension et par un coefficient plus petit que l'unité qui est le cosinus de l'angle de décalage et que l'on appelle le *facteur de puissance* du réseau. Il y a là analogie avec ce qui se passe pour le travail d'une force ; si on déplace un corps en exer-

çant sur lui un effort constant, dans la direction du déplacement, le travail accompli est égal au produit de la force par le déplacement ; si l'effort agit dans une direction oblique par rapport au déplacement, le travail est diminué, il est égal au produit de l'effort par le déplacement et par un coefficient plus petit que l'unité qui est le cosinus de l'angle fait par la direction de la force avec la direction du déplacement.

Il s'ensuit que le facteur de puissance influe grandement sur la puissance du courant et, par conséquent, sur le nombre de kwh vendus, et comme le facteur de puissance est déterminé par la nature des appareils récepteurs, c'est-à-dire par la clientèle, le distributeur ne sait pas à l'avance de quelle puissance utile il disposera ; il sait que, si son groupe générateur débitait sur un réseau dont le facteur de puissance serait égal à 1, il pourrait compter sur 1000 kilowatts par exemple, mais, comme suivant la nature des récepteurs, ce facteur de puissance sera égal à 0,80, 0,75 ou 0,70, la puissance de son groupe tombera à 800, 750 ou 700 kilowatts ; c'est en raison de l'ignorance de la valeur du facteur de puissance que la puissance des appareils à courant alternatif est exprimée en kilo-volt-ampère (KVA) et non en kilowatts. L'économie du réseau est donc liée à la valeur du facteur de puissance qui dépend de la clientèle ; c'est là une incertitude grave pour le distributeur qui, par suite, demande que l'on élève le prix du kilowatt-heure au fur et à mesure que le facteur de puissance diminue, c'est-à-dire au fur et à mesure que le nombre de kilowatts-heures vendus diminue.

Il a été demandé à Lyon qu'il n'en soit pas ainsi dans les réseaux ruraux car, de part leur essence même, en raison des nombreux transformateurs qu'ils comportent, le facteur de puissance est obligatoirement faible.

On a également proposé de faire entrer en ligne de compte, dans la tarification, d'autres éléments, comme le nombre d'heures de marche du transformateur, les frais d'entretien du réseau, mais on arrive à des formules très complexes.

Notons, en outre, que les tarifs précédemment visés sont généralement frappés d'une surtaxe pour assurer le service du capital réuni par les collectivités.

Enfin, pour inviter les intéressés à souscrire aux emprunts généralement émis pour rassembler les fonds, il a été demandé qu'on pût avoir le droit de faire payer l'énergie plus cher à ceux qui n'ont pas souscrit. Il faudrait, pour cela, obtenir une modification du cahier des charges type.

(à suivre) A. Blanc.

UNE VISITE AU DOMAINE DES CHEMINIÈRES

Les Métairies

La région de Castelnaudary, placée au centre du couloir qui, partant du col de Naurouze, s'évase en entonnoir vers le pays Carcassonnais, n'est pas une région viticole, et les vignobles de l'importance de celui des Cheminières y sont tout à fait exceptionnels : M. Mir, lui-même, possède, entourant ses 80 hectares de vigne, d'importantes métairies, où il se livre à la polyculture.

(1) V. p. 91.

Ce n'est point une fraction d'après-midi, mais une grande journée au moins qu'il nous aurait fallu pour voir, en détail, tout ce qui mérite d'être connu à *Donnadéry*, à *En Tourre*, *au Vivier* ; car dans chacune de ces fermes, nos élèves et nous-mêmes, avions, nous le savions, d'excellentes choses à apprendre.

M. Mir, en effet, s'est attaché à y relever les rendements culturaux par l'utilisation de procédés modernes et scientifiques que lui ont fait connaître ses études, aussi bien que ses nombreux voyages en France ou à l'étranger; et on voit partout les traces de ses heureuses initiatives.

Malheureusement, les heures s'écoulaient rapidement, et nous ne disposions que d'un temps fort limité... Nous pûmes cependant admirer, en passant, les superbes prairies d'En Tourre, parsemées de pommiers à cidre, remarquablement entretenues, soigneusement nivelées et dont l'irrigation est assurée, de façon régulière, même pendant l'hiver, au moyen des eaux d'égout de la ville de Castelnaûdary.

Ces curieux arrosages hibernaux, imités de ceux que pratiquent certains agriculteurs de la Sologne, donnent, ici aussi, des résultats très intéressants, aussi bien par l'importance soutenue des rendements, que par la précocité de l'herbe récoltée, laquelle atteint déjà, fin mars, 0 m. 30 à 0 m. 40 de hauteur, devançant ainsi de plusieurs semaines la végétation, cependant très hâtive, du trèfle incarnat.

Il n'est pas besoin de dire que M. Mir a depuis longtemps abandonné la pratique de la jachère. Pour alimenter les récoltes intensives qu'il demande au sol, il emploie d'abondantes fumures, dont il complète l'action fertilisante par un large épandage d'engrais. Et il s'en trouve bien, car, avec des semences sélectionnées, — les seules qu'il emploie d'ailleurs —, il obtient de magnifiques récoltes : quelques pièces de terre ne lui ont-elles pas donné, à Donnadéry, des rendements (extraordinaires dans le pays), de plus de 43 hectolitres de blé à l'hectare ?

De même, toutes les parcelles du domaine reçoivent, périodiquement, des défoncements profonds, et il y est constaté que cette pratique facilite beaucoup, en hiver, l'écoulement des eaux de pluie ; tandis qu'en été, elle a pour effet de maintenir les récoltes dans un état d'humidité favorable ; au point qu'en juillet-août, le contraste est saisissant, entre la fraîche vigueur des maïs d'En Tourre, par exemple, et l'état souffreteux, demi-desséché de la plupart de leurs voisins.

Le bétail

On conçoit que pour entretenir la fertilité de plusieurs centaines d'hectares de terre, il faut de grandes quantités de fumier. Elles sont ici fournies, surtout par un cheptel bovin important, entretenu à Donnadéry, où M. Mir a fait construire de vastes étables, créant ainsi un nouveau chantier à son activité agricole.

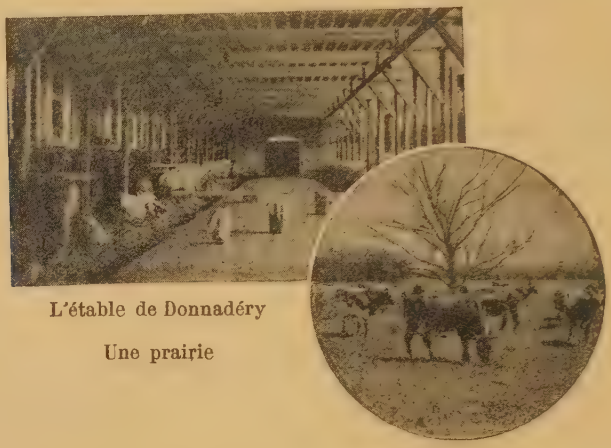
Et il s'est montré, en cette occurence, un zootechnicien aussi avisé qu'il s'était révélé un viticulteur habile.

Imitant d'abord l'exemple donné par M. Cormouls-Houlès, au domaine des Failhades, dans le Tarn, il se livra à l'engraissement de jeunes bovidés *Gascons*, *Salers*, *Limousins*, dont il trouvait un débouché facile et rémunérateur sur le marché de Lyon. Mais les ennuis d'achats nombreux et successifs, et de reventes périodiques, l'amenèrent dans la suite à substituer, à la

production de la viande, l'obtention du lait, produit d'ailleurs aisé à écouler en nature, sur la place de Castelnaudary.

Dans les étables de Donnadéry, de vrais modèles de simplicité élégante, rustique et commode, il nous fut permis de passer en revue un bataillon de superbes vaches *Schwitz*, *Bordelaises* et *Jurassiques*, aux pis imposants, entretenues dans des conditions hygiéniques et alimentaires excellentes : leur état florissant en témoignait

Ce n'est point en vain, d'ailleurs, que M. Mir présida pendant 25 ans, à Paris, ces importants *Congrès de l'Alimentation rationnelle du bétail* qui, par l'ampleur scientifique et la haute portée pratique des problèmes discutés, jouirent d'une si grande faveur dans le monde des Eleveurs.



L'étable de Donnadéry

Une prairie

Non seulement il en appliqua, des premiers, avec discernement, les principales conclusions au rationnement de ses pensionnaires ; mais encore, il eut le grand mérite d'entreprendre à Donnadéry, en des installations spécialement agencées à cet effet, et qui nous furent montrées, des essais d'ensilage, qui lui permirent d'apporter une précieuse contribution à l'étude de cette intéressante question.

La création et l'utilisation des réserves d'eau

Dans ce pays, brûlé par le soleil estival et par le « *vent d'autan* » qui dessèche autant qu'il énerve, l'eau est une ressource d'autant plus précieuse qu'elle y est rare. Dans beaucoup de fermes, elle est, en effet, insuffisante, en juillet-août, non seulement pour arroser le jardin familial, mais encore pour assurer la satisfaction des besoins domestiques et l'abreuvement des animaux ; au point que ceux-ci doivent parfois parcourir plusieurs centaines de mètres, pour aller puiser leur boisson quotidienne, soit dans le canal du Midi, soit dans les ruisseaux, eux-mêmes à moitié taris.

M. Mir, continuant ici l'œuvre commencée par son père, s'efforça d'accumuler d'importantes réserves du précieux liquide.

Le canal du Midi, bordant le domaine, au nord, il en recueillit les infiltrations dans un réservoir, creusé dans le thalweg ; puis il capta des eaux souterraines par l'aménagement d'ingénieuses galeries ; et enfin il entreprit le forage d'un **puits artésien** qui, à raison de 200 litres à la minute,

laisse à présent jaillir au-dessus du sol, depuis 420 mètres de profondeur, une eau sodique, légèrement sulfureuse, et d'une température constante de 30 degrés centigrades.

Tandis qu'une fraction de ces eaux se déverse dans d'adorables rivières anglaises qui, agrémentées de cascades, décrivent leurs méandres à travers le parc, sur un parcours de près de deux kilomètres, une autre partie alimente le château et ses dépendances, ainsi qu'une coquette **station de pisciculture** où sont cultivés des milliers de poissons appartenant à des espèces de luxe et de rapport : carpe cuir, truite arc-en-ciel, saumon de rivière.

Quant à l'eau fournie par le puits artésien, au point le plus élevé du parc, elle s'écoule d'abord dans des rigoles qui sillonnent l'intérieur d'une orangerie, chauffant suffisamment celle-ci pour y rendre possible, pendant l'hiver, la conservation des plantes frileuses : camélias, orangers, boutures...; puis elle se déverse dans un grand réservoir de 2.500 mètres cubes, d'où elle est distribuée au verger, au potager, aux massifs, aux corbeilles de fleurs, aux gazons. En cette fin de mois de mai, nous pûmes apprécier la vigueur et la magnifique couleur vert-foncé, de l'herbe qui pousse sur les pelouses ainsi irriguées.

Aujourd'hui, grâce à l'abondance d'eau, la propriété des Cheminières est devenue, au milieu de la campagne rôtie par la chaleur d'août, une charmante et fraîche oasis, où M. Mir aime à venir goûter les quelques semaines de repos qu'il peut intercaler entre ses longs mois de labeur.

Le château et le parc

D'ailleurs, le château et son parc, placés au centre même du domaine, sont infiniment accueillants, pleins d'un charme reposant, qui séduit et attire.

Le château, dans l'encadrement de ses grands arbres, se hausse sur de larges pelouses vertes comme sur un socle ; et devant cette belle demeure blanche, qui développe neuf fenêtres de façade, s'étend un grand tapis de gazon, descendant en pente douce vers le sud, jusqu'à la voie ferrée de Cette à Bordeaux, et la route qui la longe. Par dessus elles, la vue s'éploie librement sur la plaine calme, jusqu'aux lointains coteaux, qui s'étagent en avant des contreforts pyrénéens.

Tout près, dans une pièce d'eau où de larges taches de nénuphar plaquent, çà et là, la surface miroitante d'une eau verdâtre, se réflètent les cimes des grands arbres qui bordent les pelouses.

Du coté nord, des allées sinueuses s'élèvent lentement, et s'enfoncent dans de calmes bosquets, tandis que dans l'axe du château, bordant les paliers successifs de jolies cascades, de larges corbeilles de fleurs, aux couleurs avivées par l'éclat de la lumière, ravissent les yeux par les splendides assemblages de nuances qu'elles composent.

Dans son ensemble, ce parc de près de 100 hectares, dessiné et composé pour l'agrément de la promenade et le plaisir des yeux, est une véritable **station de sylviculture**, renfermant les essences les plus variées, parmi celles qui ont pu s'adapter au climat et au sol : des cônifères d'une grande beauté : cèdres du Liban, cyprès Lambert, pins noirs, pins Sapo ; puis des troënes et des lauriers tins, des marronniers, des peupliers, des bouleaux, des charmes, des ormeaux, des érables, des chênes rouvres et des chênes verts.

L'allée principale est splendide, impressionnante, Bordée d'arbres aux fûts

élancés, elle forme une véritable voûte de verdure, braquée sur le paysage comme une longue-vue et conduisant le regard très loin, par dessus les champs que des attelages et des tracteurs travaillent à rendre féconds, jusqu'à l'horizon tourmenté où s'estompe la curieuse silhouette bleutée du pic de Bugarach.

Le Château des Cheminières

Sur les pelouses du parc, dans un de ses coins les plus charmants, une quinzaine de **poneys de Sethland** gambadent gaiement, et rien n'est plus gentil que de voir ces chevaux pygméens (les plus grands n'ont pas 0 m. 90 de taille), folâtrer en se pourchassant éperdument, dans l'enceinte des barrières blanches qui limitent leurs ébats.

Le soir, ce petit troupeau s'abrite dans de confortables boxes liliputiens que leur exiguïté ferait presque prendre pour de grandes niches à chiens, n'était le mobilier spécial qui les garnit.

Le haras de poneys Sethlandais des Cheminières est connu de partout, et ses élèves sont retenus longtemps à l'avance ; car ils n'ont pas leurs pareils, comme ardeur et docilité, pour assurer en toute tranquillité, la traction des charrettes anglaises de luxe, réservées à l'usage des dames et des enfants qui aiment les promenades paisibles.

Tout à côté, un autre joli coin de pelouse est égayé par de gracieux parquets de **volailles sélectionnées** : poules Orpington, Leghorn et Caussade, oies de Toulouse, canards de Barbarie et de Rouen, dont les produits réputés, œufs et jeunes reproducteurs, sont facilement écoulés chez les amateurs de la région toulousaine.

Une ponette Sethlandaise et son produit

Les parquets de volailles

Et, disséminées un peu partout, dans les parties abritées du parc, s'isolent de nombreuses **ruches**, vers lesquelles, suivant la jolie phrase de Mœterlinck, « convergent les innombrables routes aériennes que parcourent, affairés et sonores, pendant les heures fleuries, tous les parfums de la campagne ». Chaque année, ce sont 1500 kilogs de miel que les « vierges laborieuses » accumulent là et, patiemment, transforment en une récolte fructueuse et délicieusement parfumée.

Enfin, en bordure des futaies, tout près du coquet pavillon fleuri qu'habite M. Malric, neveu de M. Mir et administrateur général du domaine, un vaste **potager-fruitier** ordonne ses carrés productifs, dans une ceinture de grands arbres aux superbes frondaisons.

Des espaliers, dressés le long de petits murs parallèles, ajoutent au charme de l'ensemble et en font un lieu de promenade agréable et accueillant, où tout a été arrangé en vue d'obtenir de la terre, à la fois, le maximum de plaisir et de rendement.

(*à suivre*) H. Cottier.

MARCHÉ DES ALCOOLS

« Il apparaît clairement aujourd'hui, même aux moins prévenus, que notre région est la moins heureusement placée ; éloignement des centres principaux de consommation, cherté de l'élément à mettre en œuvre ; notre production est en supériorité de prix comparativement à la Normandie, à la Bretagne, et à l'Algérie, et s'il était nécessaire d'en fournir une preuve plutôt pénible — nous citerions, suprême ironie des faits, des Alcools de Normandie ou de Bretagne, s'incorporant sous forme de mutage et vinage à nos mistelles, vermouth et vins de liqueur du Midi. Voilà une nouvelle forme de l'unité de la patrie ! .

On se plaint amèrement de la production des alcools de pommes, obtenus suivant la méthode industrielle, dosage, etc., mais les alcools de marcs et de piquettes du Midi et d'Algérie, destinés à la rectification, sont-ils livrés à la consommation sous leur forme naturelle ?

Eh que non : ces alcools pour être acceptés par la clientèle demandent une rectification très poussée, des appareils puissants sont nécessaires pour éliminer leurs impuretés naturelles, qui les dévalorisent, et obtenir enfin des alcools à hauts degrés, commerciaux, égaux, au même titre que les alcools de pommes.

Il était entendu que les alcools destinés à la consommation de bouche (!) seraient issus directement de fruits, ayant tous leur valeur et leur qualité particulières, mais on s'est singulièrement éloigné de cette vérité, lorsqu'on a accepté des alcools provenant des piquettes et des mars et naturellement, par similitude, ceux de pommes, traités industriellement, les uns et les autres.

Sans ménagement, nous avons vu les alcools extrafins du Nord remplacés par des extrafins du Midi, mais nous voyons avec tristesse les trois-six de vin et les eau-de-vie de vin, de Montpellier, Béziers, Narbonne, sombrer dans ce déluge d'alcool et toute une génération nouvelle ignorer la qualité incomparable de nos produits.

Il convient de dire nettement que les marcs et les piquettes sous forme d'alcool rectifié, doivent être destinés à la dénaturation ou au Carburant.

Le trois-six des piquettes n'est qu'un « erzaz » du trois-six de vin, qui

pourrait convenir à des g...osiers Boches, mais nous savons encore reconnaître l'éminente valeur d'une eau-de-vie de vin et d'un trois-six de vin, fâcheusement tombés dans l'oubli.

Nous verrons alors si la distillation des vins est vraiement la formule salvatrice de la viticulture.

Après quoi, il conviendra de se mettre résolument à l'œuvre pour « solutionner » la question du Carburant, qui s'impose à tous ceux qui ont le souci des grands intérêts de la Nation. »

Joseph IMBERT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'exposition de Pézenas. — Pézenas, centre viticole du département de l'Hérault, organise une Exposition agricole, viticole, horticole, industrielle, commerciale, qui aura lieu du 21 mai au 1er juin 1925.

Cette exposition, qui occupera les vastes emplacements de la promenade du Pré et du champ de foire, s'adresse à tous ceux qu'intéresse la vie économique de notre région dans tous ses aspects.

Déjà les plans sont établis, les projets mis au point, le pavillon du commerce grâce à ses vastes proportions permettra à tous les exposants l'établissement de stands spacieux.

Les machines agricoles seront groupées au champ de foire.

L'ornementation extérieure des pavillons et les jardins au milieu desquels ils seront édifiés constitueront un ensemble du plus bel effet.

Des concerts, des fêtes, des représentations théâtrales des attactions de tous genres dont l'intérêt ne se démentira pas attireront de tous les points de la région un public nombreux.

Le Comité qui organise minutieusement cette belle manifestation de la vitalité de notre région a pu établir un prix très modéré pour les emplacements.

Un pressant appel est fait aux viticulteurs, horticulteurs, industriels, commerçants de la région pour exposer à Pézenas.

Pour tous renseignements : s'adresser à M. Pasquet, directeur des services agricoles de l'Hérault, 16, rue de la République, Montpellier, et au Secrétariat Général de l'Exposition, 9, rue Michelet, à Pézenas.

École d'Agriculture d'Écully (Rhône). — *Conférences d'arboriculture fruitière, avec démonstrations pratiques dans les vergers de l'Ecole.* — Le Directeur intérimaire de l'École d'Agriculture d'Écully, informe les agriculteurs, jardiniers et arboriculteurs de la région lyonnaise, que M. Déaux, professeur d'horticulture et d'arboriculture, reprendra à partir du *Dimanche 1er février prochain*, à dix heures du matin, dans une salle de cours de l'école, ses conférences d'arboriculturefruitière suivies de démonstrations pratiques dans les vergers de l'établissement.

Il les invite à venir suivre cet enseignement arboricole gratuit et de caractère très pratique destiné à leur rendre les plus grands services pourla conduite rationnelle des cultures fruitières, dont l'importance croît de plus en plus dans la région lyonnaise.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole* — Cette huitaine encore, les transactions de gros à gros n'ont pas été importantes sur place. Les envois de vins destinés à être vendus à leur arrivée sur gares de Paris, ont été peu nombreux et, le commerce assez chargé, ne s'est guère montré acheteur des lots ainsi proposés.

Les prix sont restés sans variations pour ainsi dire ; on a payé des vins rouges du Midi 8° de 75 à 78 fr.; des 9° de 80 à 85 fr.; des 10° de 96 à 102 fr.; des 11°, assez rares, de 103 à 105 fr. Des vins du Centre, 7 à 8°, ont été vendus 75 fr. Des Algérie 11° ont été traités de 100 à 102 fr.; des 12° de 105 à 110 fr.; à côté de ces prix, on a vu payer des vins de cette provenance, mais bien ordinaires, à des taux très divers et assez au-dessous de ceux qui viennent d'être indiqués. Les offres en vins d'Espagne sont plutôt rares. En vins blancs, soit du Centre, soit du Midi ou du Sud-Ouest, on aurait pu obtenir des 7° à 85 fr.; des 9°5 à 10° aux environs de 110 fr. Des Algérie 11 à 12° ont été proposés de 115 à 125 fr. suivant qualité. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Le commerce n'effectuant ses achats qu'avec modération, les réapprovisionnements sur place donnent lieu à un courant d'affaires assez suivies sans que l'ensemble soit bien important, les prix toujours très discutés de part et d'autre et très variables suivant qualité.

Le commerce de détail achète peu, tout juste pour remplacer les marchandises écoulées par lui ; il vend, dans Paris, à des prix assez divers suivant les quartiers.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 19 janv.	Cours du 26 janv.
7 à 8°	60	»	»
8 à 9°	à	50 à 54	49 à 52
9 à 10°	82	54 à 60	52 à 57
10 à 11°	»	60 à 64	57 à 60
11 à »	»	»	»
Costières	90 à 105	6 à 6 fr. 50 le d.	6 à 6 fr. 25 le d.
Rosé, paillet, gris	»	6 à 6 fr. 50 le d.	6 à 6 fr. 25 le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Alais.— Cours du 23 janvier.— Section des vins et spiritueux : vin rouge aramon, 8 à 9 degrés de 50 à 54 fr.; vin rouge coteaux, de 9 à 10 degrés, de 54 à 58 fr.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 20 janvier	Cours du 27 janvier
7 à 8°	60	8°.— 50 à 53	8°.— 49 à 51
8 à 9°	à	9°.— 54 à 58	9°.— 52 à 56
9 à 10°	74	10°.— 57 à 62	10°.— 55 à 60
10° et au-dessus	75 à 94	11°.— 61 à 65	11°.— 60 à 65
Rosé	8 fr. le d.	12°.— 70 à 76	12°.— 68 à 74
Blanc	»	»	»

Vin rosé : 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; blanc : 7 à 7 fr. 75 le degré.

— Un propriétaire de Jonquières signale la vente, dans cette commune, d'une cave de 2.200 hectos, titrant 10 à 11 degrés, au prix de 68 fr.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 21 janvier 1925 :

Vins : Rouge, 8 à 10 degrés, 50 à 62 fr.; de 10 à 12 degrés, de 62 à 76 fr.; rosé, 6,50 à 7 fr. ; blanc, 7,25 à 7 fr. 75. Nu pris à la propriété, tous autres frais en sus ;

Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 7 fr. à 7,50 le degré.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 16 janv.	Cours du 23 janv.
7 à 8°	»	8°. — 52 à 55	8°. — 51 à 53
8 à 9°	66	9°. — 55 à 57	9°. — 54 à 56
9 à 10°	à	10°. — 57 à 62	10°. — 58 à 60
10 à 12°	92	11°. — 65 à 71	11°. — 60 à 66
Vins rosés	7,75 à 8 fr. 25 le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6 à 6 fr. 50 le d.
Vins blancs	8,50 à 9 fr. le d.	7 à 8 fr. le d.	7 à 7 fr. 75 le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 17 au 24 janvier :

Vins rouges, de 8 degrés, de 51 à 53 francs ; de 9 degrés, de 53 à 56 francs ; de 10 degrés, de 57 à 60 francs ; de 11 degrés, de 60 à 65 francs.

Vins rosés, 6 fr. 25 le degré.

Bourrets, de 7 à 7 fr. 25 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 janvier 1925. — Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 58 à 64 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 64 à 69 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 69 à 74 francs.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 15 janv.	Cours du 22 janv.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	8 fr. 25	53 à 56	52 à 56
9 à 10°	à	56 à 61	56 à 61
10 à 11°	8 fr. 50	61 à 67	61 à 67
11° et au-dessus	le degré	67 à 72	67 à 72

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 17 au 24 janvier : 8 à 12 degrés, de 51 à 70 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1924 :

Minervois, de 9 à 10 degrés, de 56 à 62 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 62 à 67 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 67 à 72 ; de 12 à 13 degrés, de 72 à 80 fr.

Corbière : de 10 à 11 degrés, de 62 à 67 fr.; de 11 à 12 degrés, de 67 à 72 fr.; de 12 à 13 degrés, de 72 à 80 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 17 janv.	Cours du 24 janv.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64 à 72	52 à 55	50 à 53
9 à 10°	72 à 80	55 à 60	53 à 58
10 à 11°	80 à 90	60 à 66	58 à 64
11 à 12°	90 à 100	66 à 71	64 à 70
12 à 13°	»	71 à 80	70 à 78

— Divers lots de vin de Maury, de 17 degrés, ont été vendus de 240 à 255 fr.

Var. — **Brignoles.** — 25 janvier 1925. — Vins.— Situation calme, il y a une période d'expectative motivée par les offres du commerce trouvées trop basses par la propriété d'où résistance de celle-ci, et pas d'affaires ou presque traitées.

Cette crise ne peut et ne doit pas durer, les intérêts des producteurs sont en jeu, et ceux du commerce aussi, et pour sortir de ce dilemne il faut une répression énergique des fraudes et une attention soutenue de la part des Pouvoirs publics sur les opérations vinicoles pratiquées sur les marchés.

Sa cotation reste établie à 5.50 et 6 fr. le degré environ, pour les vins de qualité courante ; les autres genres, Jacquez blancs et rosés, sont sans demandes. A. Gautier.

Vaucluse. — **Valréas.**— Marché du 21. — Vins rouges, 6,50 à 6.75 ; vins blancs 7,25 à 7,50.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 21 janvier : Région : rouge, 8 à 9 degrés, 51 à 56 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 56 à 60 fr. ; 10 à 11 degrés, 60 à 65 fr. ; rosé, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré ; blanc, 7,25 à 7,75 le degré, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Algérie : rouge, 10 à 12 degrés, 85 à 95 fr., l'hecto, quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Espagne sans transactions.

De l'Agriculture du Centre. — En Touraine, la taille est commencée presque partout, et c'est peut-être imprudent, en raison des froids très vifs qui peuvent survenir.

Les vins — qui ont pu être appréciés à la foire — sont de bonne qualité. Ils gardent une légère acidité qui assurera leur conservation.

Toujours pas d'affaires, en dehors des ventes pour les débits, hôtels et provisions bourgeoises.

Les beaux vins rouges se vendent 150 à 190 francs les 250 litres. Les crus de Vouvray, 250 à 350 fr. Les beaux vins blancs de toutes provenances autour de 200 fr.

Les Chinon et les Bourgueil valent autour de 250 fr. Les rouges et les blancs ordinaires d'Indre-et-Loire se tiennent entre 130 et 140 fr. la pièce de 250 litres.

Dans le Loiret, région de Saint-Jean-de-Braye, les prix se maintiennent à 200 fr. les 230 litres. La vente et les enlèvements se poursuivent normalement.

Dans la Loire-Inférieure, les muscadets remontés, pesant 10 à 11°, valent 300 fr. Les non sucrés pesant 9° se paient 250 fr.

Le gros plant naturel faisant 8° vaut 120 fr. Les noahs s'enlèvent à 100 fr. Ces prix s'entendent pour les 228 litres nus, pris au cellier du vendeur après premier soutirage. L'écoulement est lent mais continu. Les vignerons tiennent leurs prix.

Dans le Gaillacois (Tarn), près de 40 o/o des vins sont vendus. Pas de vente depuis un mois. Les cours de 7 francs le degré pour les rouges et de 8 fr. 50 le degré pour les blancs paraissent devoir s'établir.

En Bourgogne, les côtes de Beaune et côtes de Nuits 1923 se vendent 300 fr. les 228 litres. Lee 1924 ne sont pas demandés.

Algérie. — De *La Voix des Colons* : Nous étions à 5,75 le degré, il y a huit jours, et voilà que l'on nous signale une cave importante de l'Est de la Mitidja, vin rouge de 10 degrés couverts, qui a été traitée à 6 fr. le degré, pris à la propriété. Quelques autres petits lots ont été payés le même prix.

ALGER. — Du 17 janvier 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 7 à 7,50 le degré.
1er choix, 5,75 à 6,25 le degré.
2e choix, 5 à 5,50 le degré.
3e choix, 4,50 à 4,75 le degré.
Distillerie (propriété), 3,50 nominal.

Vin blanc :

de raisins rouges, 5,25 à 6 fr, le degré.
de raisins blancs, 6,25 à 7,25 le degré.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 350 à 360 fr. ; marc 86° 320 à »»» l'hecto ; rectifié, de 95 à 97°, 480 à 500 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 375 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 185 à 200 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 335 à 340 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 370 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, de 320 à 325 francs ; eau-de-vie de marc 52° 195 à 200 francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 400 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 190 à »»» fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, »»» à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, pas d'affaires ; eau-de-vie de marc, 52°, »»» à »»» fr. l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de marc, 350 à 360 fr. l'hecto.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 27 janvier 1925.

	Janvier	Février	4 de Mars
	—	—	—
Blé.....	135,25 V.	138,75 A.	143,25
Seigle.....	108 N.	108,50 N.	109 N.
Avoine noire.....	101,50 V.	102,25 P.	107,25 P.
Avoine.....	94,50 N.	98 N.	100 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	2.07 7/8	106.96	142.62	+ 1.49
Maïs disp.....	1.45 1/2	86.24	107.81	+ 0.53

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 224 3/8 c. (154 fr. 44 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 209 3/8 cents (143 fr. 65).

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 18 au Samedi 24 Janvier 1925

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche	8	3	»	7	0.1	»
Lundi	7	1	»	7	»	»
Mardi	11	0	»	12	»	»
Mercredi	3	0	»	5	»	»
Jeudi	6	—1	»	5	»	2
Vendredi	12	5	»	5	1	»
Samedi	11	—1	11	4	1	6
Total	268	100	63	182	82.3	84.3
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	»	»	20
Lundi	»	»	12	5	»	»
Mardi	»	»	5	5	»	»
Mercredi	»	»	12	5	»	»
Jeudi	»	»	12	8	»	4
Vendredi	»	»	10	8	2	«
Samedi	»	»	9	6	6	7
Total	»	2	322	167	60.8	114.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	9	—1	14	4	»	»
Lundi	3	—2	11	0	»	»
Mardi	0	—3	14	2	»	»
Mercredi	—1	»	14	2	»	»
Jeudi	10	0	14	4	»	»
Vendredi	14	3	7	3	»	2
Samedi	7	—3	7	—1	2	0.2
Total	253.	—30.	310	55	4.	38.2
Bordeaux						
Dimanche	9	—1	13	2	»	2
Lundi	13	—2	13	3	»	1
Mardi	10	4	17	5	»	»
Mercredi	7	2	17	8	»	10
Jeudi	12	4	9	7	»	5
Vendredi	16	6	9	4	5	5
Samedi	14	—2	10	4	»	»
Total	286.	59.	391.	177	39.3	167.3
Toulouse						
Dimanche	15	—2	14	6	»	7
Lundi	17	—2	17	0	»	0.1
Mardi	15	4	18	3	»	»
Mercredi	6	—3	18	8	»	»
Jeudi	15	9	9	7	»	4
Vendredi	16	2	8	6	»	1
Samedi	13	—1	8	3	»	2
Total	377.	18.	419.	172	13.4	110.5
Perpignan						
Dimanche	20	2	12	8	»	»
Lundi	16	0	14	3	»	»
Mardi	19	1	14	3	»	»
Mercredi	16	—1	14	6	»	»
Jeudi	14	3	10	8	»	29
Vendredi	15	2	11	8	»	1
Samedi	15	2	11	8	0.4	»
Total	479.	60.	454.	225	10.7	80.

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	«	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	«	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	187.6	— 37.9	»	86.6
Besançon						
Dimanche	8	—2	12	5	»	»
Lundi	3	—3	11	3	»	»
Mardi	»	—4	9	3	»	»
Mercredi	4	—5	9	2	»	»
Jeudi	—1	—3	5	—7	»	1
Vendredi	14	1	3	—2	»	»
Samedi	11	0	4	—2	»	»
Total	197.	—24.	171	—21	50.	135.
Lyon						
Dimanche	7	5	13	3	0.2	»
Lundi	6	2	13	—1	7	1
Mardi	4	1	10	0	»	»
Mercredi	6	—5	10	1	»	»
Jeudi	5	—6	9	0	»	»
Vendredi	13	—1	5	2	»	»
Samedi	11	2	6	—1	»	»
Total	210.	—10.	256	15	37.4	84.4
Marseille						
Dimanche	16	—1	16	2	»	»
Lundi	15	—2	16	2	»	»
Mardi	16	—3	16	2	»	»
Mercredi	16	—2	16	5	»	»
Jeudi	17	1	12	2	»	»
Vendredi	13	4	12	2	12	»
Samedi	18	0	10	—2	»	»
Total	446.	60.	367.	67.	12.7	35.1
Montpellier						
Dimanche	15.5	0.2	13.1	6.9	»	»
Lundi	15.3	—0.3	14.7	2.5	»	»
Mardi	13.3	—1.2	13.9	2.0	»	0.2
Mercredi	14.9	—0.9	10 2	5 9	1.6	»
Jeudi	14.5	4.5	9.9	7.5	6.8	0.9
Vendredi	10.2	6.3	13.2	3.9	»	»
Samedi	14.1	0.9	12.6	0.0	»	»
Total	468.1	78.9	427.9	132.9	19.1	52.7
Alger						
Dimanche	12	7	18	12	»	»
Lundi	15	9	13	10	»	»
Mardi	14	11	16	10	0.2	»
Mercredi	15	9	16	10	»	»
Jeudi	15	8	14	6	»	17
Vendredi	14	8	14	11	»	3
Samedi	17	10	14	8	»	»
Total	453.	265	480.	298.	8.2	47.

Observations. — Hiver